**Kaltgerührte Preiselbeeren**

Für 2 Marmeladegläser

mit etwa 500 ml Inhalt

500 g frische Preiselbeeren

300 g Zucker

20-30 ml Kirschwasser

* Die Beeren und den Zucker und Kirschwasser mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf kleinster Stufe solange rühren bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat

(Dauert ca. 2h)

* Die Preiselbeeren in die heiß ausgespülten Marmeladegläser füllen.